



JEUDI 06 AOUT

Entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert	28,00€
Entrée + plat + dessert	31,00€

LES ENTRÉES

Gaspacho de tomates au basilic,
pignons de pin et chips de Serrano

ou

Gravlax de saumon à l'aneth, crème
double acidulée et oeufs de saumon

ou

🍷 Entrée végétarienne du jour

LES PLATS

Burger de poulet croustillant, mayonnaise aux piquillos, frites fraîches

ou

Entrecôte (supplément de 5 €), légumes ou frites

ou

Blanquette de poisson, pommes de terre et légumes croquants

ou

🍷 Plat végétarien du jour

LES DESSERTS

Duo de fromages affinés, mesclun de salade, vinaigrette

ou

Assiette gourmande : macaron, tartelette chocolat-caramel et fleur de sel,
fraisier en verrine

ou

Coupe glacée « Exotique » : sorbets mangue et passion, crumble,
coulis exotique, cigarette russe et éclats de pistache



JEUDI 13 AOUT

Entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert	28,00€
Entrée + plat + dessert	31,00€

LES ENTRÉES

Salade de pommes de terre, légumes et saucisse fumée

ou

Rillettes de poisson, toast croustillant
et salade d'herbes

ou

🍷 Entrée végétarienne du jour

LES PLATS

Poulet rôti et son jus au thym, frites fraîches

ou

Entrecôte (supplément de 5 €), légumes ou frites

ou

Brandade de poisson à l'huile d'olive, roquette
et sauce vierge de tomates acidulée

ou

🍷 Plat végétarien du jour

LES DESSERTS

Duo de fromages affinés, mesclun de salade, vinaigrette

ou

Trois chocolats de Monsieur M

ou

Coupe glacée « Fruits rouges » : glace à la fraise, sorbet framboise,
coulis de fruits rouges, chantilly, cigarette russe et éclats de pistache



JEUDI 20 AOUT

Entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert	28,00€
Entrée + plat + dessert	31,00€

LES ENTRÉES

Terrine de campagne, condiment d'oignons confits et Savora

ou

Tartare de crevettes aux agrumes,
guacamole et salade d'herbes

ou

🌿 Entrée végétarienne du jour

LES PLATS

Blanquette de sot-l'y-laisse, riz et carottes fanes

ou

Entrecôte (supplément de 5 €), légumes ou frites

ou

Pavé de saumon à l'oseille, tian de légumes

ou

🌿 Plat végétarien du jour

LES DESSERTS

Duo de fromages affinés, mesclun de salade, vinaigrette

ou

Panna cotta à la vanille, coulis de fruits rouges et crumble

ou

Coupe glacée « Pêche Melba » : glace à la framboise, pêche rôtie,
coulis de framboise, chantilly et cigarette russe



LUNDI 24 AOUT

Entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert	28,00€
Entrée + plat + dessert	31,00€

LES ENTRÉES

Penne au pesto, légumes du soleil et Serrano

ou

Salade de poulpe à la provençale

ou

🍷 Entrée végétarienne du jour

LES PLATS

Suprême de volaille basse température, pommes de terre sarladaises
et jus de viande

ou

Entrecôte (supplément de 5 €), légumes ou frites

ou

Filet de daurade, fondue de poireaux et pommes de terre vapeur,
jus de viande

ou

🍷 Plat végétarien du jour

LES DESSERTS

Duo de fromages affinés, mesclun de salade, vinaigrette

ou

Tartelette bretonne aux fraises, chantilly vanillée et coulis acidulé

ou

Coupe glacée « Dame blanche » : glace vanille, sauce au chocolat,
chantilly, amandes torréfiées et brisures de chocolat



JEUDI 27 AOUT

Entrée + plat <i>ou</i> plat + dessert	28,00€
Entrée + plat + dessert	31,00€

LES ENTRÉES

Salade piémontaise et son demi-oeuf mollet

ou

Gravlax de saumon à l'aneth, crème
double acidulée et oeufs de saumon

ou

🍷 Entrée végétarienne du jour

LES PLATS

Curry de poulet indien, légumes fondants et riz parfumé

ou

Entrecôte (supplément de 5 €), légumes ou frites

ou

Fish and chips, frites, sauce tartare et mesclun de salade

ou

🍷 Plat végétarien du jour

LES DESSERTS

Duo de fromages affinés, mesclun de salade, vinaigrette

ou

Riz au lait à la vanille et caramel au beurre salé

ou

Coupe glacée « Exotique » : sorbets mangue et passion, crumble,
coulis exotique, cigarette russe et éclats de pistache